

Tourte gourmande aux gésiers confits

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de gésiers
- 2 poireaux, 3 carottes, 1 oignon
- 100 g d'amandes
- 1 pâte feuilletée
- 1 oeuf



Préparation

Dans une casserole, faire revenir avec une noix de beurre, l'oignon et les poireaux émincés, les carottes coupées en lamelles.

En fin de cuisson, assaisonner avec du sel et poivre, y rajouter les amandes légèrement grillées.

Disposer sur la moitié de la pâte feuilletée, les légumes puis au-dessus les gésiers tranchés et couvrir avec le reste de la pâte.

Coller les 2 morceaux de pâte avec de l'eau. Badigeonner la tourte avec du jaune d'oeuf. Faire la cheminée au milieu de la tourte.

Faire cuire 15 à 20 mn au four à thermostat moyen.

Servir tiède sur un lit de salade, c'est excellent !

